

令和7年5月 学校給食献立表

大阪府立住之江支援学校

仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。
 中学部・高等部の栄養量を表示しています。小学部1～3年は約0.65割、小学部4～6年は約0.8割です。

5月1日(木)			5月2日(金)			5月7日(水)			5月8日(木)			5月9日(金)			5月12日(月)			
献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	
ごはん	金賞健康米	100	牛肉のちらし寿司	金賞健康米	90	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	バーガーパン	バーガーパン	1個	ごはん	金賞健康米	100	
鶏肉の梅風味焼き	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90	すし酢	和牛モモ(脂身付き)	25	赤魚の甘酢あんかけ	赤魚	80	鶏肉のしょうゆマヨネーズ焼き	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90	ポークチキンミンチカツ	ポークチキンミンチカツ	70	油淋鶏(クーリンチー)	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90	
	青ピーマン	20	綿実油	綿実油	1		酒	1		玉葱	30		なたね油	4		にんにく		
	玉葱	10	干し椎茸	干し椎茸	1		食塩			綿実油			中濃ソース	1袋		しょうが		
	綿実油		だけのこ(水煮)	だけのこ(水煮)	28		かたくり粉	6		食塩			キャベツのソテー	キャベツ	50		かたくり粉	9
	上白糖	2	にんじん	にんじん	15		なたね油	4		こいくちしょうゆ	4		青ピーマン	10		なたね油	5	
	酒	3	酒	酒	15		玉葱	20		エッグケア	9		赤ピーマン	10		白ねぎ	13	
	こいくちしょうゆ	3	こいくちしょうゆ	こいくちしょうゆ	4		ふなしめじ	10	小松菜の和え物	こまつな	40		コンソメ			米酢	4	
	梅肉	2	上白糖	上白糖	3		えのきだけ	10		もやし	20		食塩			こいくちしょうゆ	4	
切干し大根の炒め煮	油揚げ	5	にんじん	にんじん	10		にんじん	10		上白糖	1		白こしょう			上白糖	3	
	切干し大根	10	むきえだまめ(冷凍)	むきえだまめ(冷凍)	3		葉ねぎ	3		うすくちしょうゆ	3		綿実油			ごま油		
	にんじん	8	きゅうりの生姜づけ	きゅうり	40		しょうが			ごま油			ポトフ	ウインナー	20		水	5
	綿実油		もやし	もやし	30		上白糖	3	豆腐ともすくのすまし汁	絹ごし豆腐	15		じゃがいも	50		きくらげの中華サラダ	きくらげ(乾)	1
	上白糖	1	しょうが	しょうが			うすくちしょうゆ	3		もすく	6		玉葱	50		ローズハム	10	
	本みりん	1	上白糖	上白糖	2		米酢	2		えのきだけ	20		にんじん	20		もやし	35	
	うすくちしょうゆ	3	うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ	3		酒	1		はくさい	20		ブロッコリー(冷凍)	28		きゅうり	25	
	削り節・昆布だし	30	湯葉	湯葉	1		水	20		根みつば	3		鳥がらだし	3		ごま(すり)		
大阪しろなのみそ汁	絹ごし豆腐	9	春雨スープ	春雨スープ	1		かたくり粉	1		りしりこんぶ	3		コンソメ	2		うすくちしょうゆ	2	
	玉葱	40	だいこん	だいこん	20		絹ごし豆腐	20		削り節	3		ローレル			上白糖	1	
	おおさかしろな	20	えのきだけ	えのきだけ	15		緑豆はるさめ	5		食塩			食塩			米酢	1	
	にんじん	10	玉葱	玉葱	30		カットわかめ			白こしょう	1		水	165		ごま油		
	赤みそ	8	根みつば	根みつば	3		ごま油			中華だし	1					青梗菜のスープ	チンゲン菜	25
	白みそ	4	食塩	食塩			食塩			うすくちしょうゆ	4					にんじん	10	
	りしりこんぶ	3	うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ	4		白こしょう			水	170					玉葱	30	
	削り節	3	りしりこんぶ	りしりこんぶ	3		中華だし	1								えのきだけ	1	
	水	170	削り節	削り節	3		うすくちしょうゆ	2								ごま油		
			水	水	170		本みりん	2								うすくちしょうゆ	1	
			みかんゼリー	みかんゼリー	1個		がらスープ	3								食塩		
							水	170								中華だし	2	
							みかんゼリー	1個								鳥がらだし	3	
																水	170	
エネルギー	786 kcal		エネルギー	694 kcal		エネルギー	742 kcal		エネルギー	768 kcal		エネルギー	784 kcal		エネルギー	807 kcal		
たんぱく質	36 g		たんぱく質	26 g		たんぱく質	30 g		たんぱく質	34 g		たんぱく質	30 g		たんぱく質	33 g		
脂質	25 g		脂質	15 g		脂質	17 g		脂質	30 g		脂質	30 g		脂質	30 g		



5月13日(火)			5月14日(水)			5月15日(木)			5月16日(金)			5月19日(月)			5月20日(火)			
献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	
コッペパン	コッペパン	1個	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	
ポークチャップ	豚モモ(脂身付き)	70	鯖のおろし煮	まさば	80	回鍋肉	豚モモ(脂身付き)	60	鶏肉の甘辛焼き	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90	鶏肉のごまだれ焼き	鶏若鶏肉モモ(皮付き)	90	豚肉の焼き肉風炒め	豚モモ(脂身付き)	70	
	玉葱	60	しょうが	しょうが			キャベツ	40		玉葱	30		玉葱	30		食塩		
	ふなしめじ	15	だいこんおろし	だいこんおろし	9		玉葱	40		綿実油			綿実油			白こしょう		
	マッシュルーム(缶詰)	10	うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ	5		青ピーマン	15		酒	2		酒	2		玉葱	40	
	グリーンピース(冷凍)	3	酒	酒	5		にんじん	20		上白糖	2		ごま(ねり)	3		青ピーマン	10	
	にんにく		本みりん	本みりん	4		しょうが			本みりん	3		ごま(すり)			エリンギ	10	
	トマトケチャップ	9	上白糖	上白糖	4		にんにく			こいくちしょうゆ	5		本みりん	3		にんじん	20	
	トマトピューレ	6	りしりこんぶ	りしりこんぶ			ごま油	1	ひじき煮	干しひじき	4		こいくちしょうゆ	6		にんにく		
	ウスターソース	1	水	水	25		テンメンジャン	2		大豆(ゆで)	12	大根のゆず風味	だいこん	40		しょうが		
	コンソメ		もやしのおかか	にんじん	25		オイスターソース	2		にんじん	15		にんじん	15		綿実油		
	上白糖	2	和え	もやし	35		トウバンジャン	2		さんどまめ	10		ふなしめじ	10		こいくちしょうゆ	6	
	綿実油			こいくちしょうゆ	3		赤だし味噌	2		綿実油			食塩			上白糖	3	
枝豆サラダ	ローズハム	10	上白糖	上白糖	1		上白糖	1		上白糖	2		上白糖	3		トウバンジャン		
	むきえだまめ(冷凍)	12	かつお節	かつお節	2		上白糖	1		本みりん	1		上白糖	2		ごま(いり)	1	
	とうもろこし(冷凍)	12	けんちん汁	木綿豆腐	20	春雨サラダ	緑豆はるさめ	8		酒	1		うすくちしょうゆ	2		さんどまめ	31	
	キャベツ	15	油揚げ	油揚げ	5		ローズハム	5		こいくちしょうゆ	3		ゆず果汁	1		ふなしめじ	15	
	にんじん	15	だいこん	だいこん	20		にんじん	10		削り節・昆布だし	30	ビーフン入りスープ	ビーフン	12		にんじん	15	
	上白糖	1	にんじん	にんじん	10		きゅうり	25		五月汁	たけのこ(水煮)	20		豚モモ(脂身付き)	10		うすくちしょうゆ	2
	食塩		さといも(冷凍)	さといも(冷凍)	16		ごま油	1			木綿豆腐	20		玉葱	30		上白糖	
	レモン果汁		干し椎茸	干し椎茸	1		米酢	4			にんじん	10		たけのこ(水煮)	10		ごま(いり)	
	うすくちしょうゆ		つきこんにゃく	つきこんにゃく	10		上白糖	4			玉葱	30		干し椎茸	1		ごま(すり)	
	オリーブ油		ごぼう	ごぼう	15		うすくちしょうゆ	2			カットわかめ	8		チンゲン菜	15		わかめスープ	カットわかめ
大根のスープ	ウインナー	11	葉ねぎ	葉ねぎ	3	大根の中華スープ	絹ごし豆腐	20			赤みそ	8		がらスープ	3		絹ごし豆腐	10
	だいこん	30	ごま油	ごま油	35		だいこん	35			白みそ	4		食塩			だいこん	40
	にんじん	15	食塩	食塩			えのきだけ	15			りしりこんぶ	3		白こしょう			えのきだけ	15
	セロリー	3	うすくちしょうゆ	うすくちしょうゆ	4		にら	10			削り節	3		うすくちしょうゆ	3		白ねぎ	20
	がらスープ	3	りしりこんぶ	りしりこんぶ	3		がらスープ	3			水	170		ごま油			うすくちしょうゆ	2
	食塩・白こしょう		削り節	削り節	3		中華だし	2						水	170		酒	1
	本みりん	3	水	水	170		食塩										中華だし	1
	うすくちしょうゆ	3					うすくちしょうゆ	2									食塩・白こしょう	
	コンソメ						ごま油										がらスープ	3
	オリーブ油						水	170									ごま油	0
	水	170															水	170
エネルギー	748 kcal		エネルギー	776 kcal		エネルギー	732 kcal		エネルギー	794 kcal		エネルギー	808 kcal		エネルギー	705 kcal		
たんぱく質	39 g		たんぱく質	38 g		たんぱく質	31 g		たんぱく質	37 g		たんぱく質	35 g		たんぱく質	33 g		
脂質	28 g		脂質	26 g		脂質	19 g		脂質	25 g		脂質	26 g		脂質	18 g		

※使用量は、小数点以下を切り捨てて表示しています。

令和7年5月 学校給食献立表

大阪府立住之江支援学校

仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。
 中学部・高等部の栄養量を表示しています。小学部1～3年は約0.65割、小学部4～6年は約0.8割です。

5月21日(水)			5月22日(木)			5月23日(金)			5月26日(月)			5月27日(火)			5月28日(水)		
献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ごはん	金賞健康米	100	ゆかりご飯	金賞健康米	100	レーズンパン	レーズンパン	1個	ごはん	金賞健康米	100	ごはん	金賞健康米	100	中華丼	金賞健康米	100
鱈の香味だれかけ	まあじ 食塩 酒 かたくり粉 なたね油 しょうが にんにく 白ねぎ にら ごま(いり) こいくちしょうゆ 上白糖 ごま油 米酢	70 2 8 6 8 3 3 2 2 1	ひき肉とじゃがいもの甘みそ炒め	豚ひき肉 じゃがいも 玉葱 にんにく グリーンピース(冷凍) にんにく 綿実油 赤みそ 上白糖 本みりん オイスターソース 水	60 50 40 20 3 10 4 3 3 1 10	マーマレードチキン	鶏若鶏肉モモ(皮付き) 玉葱 白ワイン 食塩 白こしょう 綿実油 にんにく マーマレード こいくちしょうゆ 酒	90 30 1 1 1 10 5 3	豚肉の韓国風炒め	豚モモ(脂身付き) 玉葱 にんにく しょうが にら しょうが 上白糖 こいくちしょうゆ コチジャン ごま油 ごま(いり) ごま(すり)	75 45 15 15 5 4 3 5 5 3 3 3	鰯の中華風煮	さわら 白ねぎ しょうが 酒 本みりん オイスターソース 上白糖 うすくちしょうゆ ごま油 りしりこんぶ 水	80 15 2 5 4 3 2 2 25 50	中華丼	豚モモ(脂身付き) にんにく 玉葱 たけのこ(水煮) チンゲン菜 しょうが 綿実油 食塩 白こしょう 中華だし こいくちしょうゆ ごま油 かたくり粉 水	45 25 40 15 10 10 2 4 2 2 2 14
かわりきんぴら	豚モモ(脂身付き) ちくわ ごぼう 糸こんにゃく こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん 酒 ごま ごま油	10 5 30 15 3 2 2 2 2 2	ささみと胡瓜の梅肉和え	ささみ(ゆで) きゅうり もやし ごま(いり) ごま(すり) 梅肉 上白糖 こいくちしょうゆ	15 30 30 3 3 1 3 1	ベーコン入り野菜スープ	ショルダーベーコン 玉葱 キャベツ にんにく パセリ がらスープ コンソメ 食塩 本みりん うすくちしょうゆ 水	10 40 20 15 1 3 2 2 2 2 170	大根のナムル	にんにく だいこん ごま油 中華だし 食塩 こいくちしょうゆ にんにく	20 45 1 1 1 1 1	もやし酢の物	もやし にんにく さんどまめ うすくちしょうゆ 上白糖 米酢 ごま(すり)	50 15 9 1 3 3 3	揚げ春巻き	春巻き なたね油 絹ごし豆腐 カットわかめ はくさい えのきたけ 鳥がらだし 食塩 中華だし うすくちしょうゆ ごま油 水	2個 4 30 20 15 3 2 2 2 170
五目汁	油揚げ だいこん にんにく ごぼう 干し椎茸 根みつば 食塩 うすくちしょうゆ 削り節・昆布だし	5 30 15 10 1 3 4 4 170	やさいゼリー	やさいゼリー	1個	エネルギー	787 kcal	たんばく質	35 g	脂質	24 g	エネルギー	764 kcal	たんばく質	32 g	脂質	21 g
エネルギー	787 kcal	たんばく質	35 g	脂質	24 g	エネルギー	771 kcal	たんばく質	38 g	脂質	29 g	エネルギー	715 kcal	たんばく質	35 g	脂質	19 g
エネルギー	735 kcal	たんばく質	36 g	脂質	20 g	エネルギー	762 kcal	たんばく質	28 g	脂質	23 g						

5月29日(木)			5月30日(金)			5月31日(土)			加工食品の原材料について								
献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)	献立名	使用材料	グラム(g)									
牛乳	牛乳	206	のむヨーグルト	のむヨーグルト	180	牛乳	牛乳	206	5月2日(火) ミニたいやき								
ポークカレー	金賞健康米 豚モモ(脂身付き) じゃがいも 玉葱 にんにく マッシュルーム(缶詰) グリーンピース(冷凍) 綿実油 にんにく ローレル 米粉カレールウ ウスターソース こいくちしょうゆ がらスープ 水	100 60 40 50 15 10 6 30 15 1 18 4 6 110	黒糖パン	黒糖パン	1個	ねぎ塩豚丼	金賞健康米 豚モモ(脂身付き) 玉葱 白ねぎ しょうが 上白糖 本みりん 酒 中華だし こいくちしょうゆ かたくり粉 水	100 70 50 25 2 2 2 1 3 2 15				〈原材料〉 あん(砂糖、小豆)(中国製造)、小麦粉、砂糖、ぶどう糖、とうもろこし粉、植物油、脂、米粉、食塩、膨張剤、増粘剤(グアーガム)、調整水	〈表示対象アレルゲン〉 小麦、大豆				
ごぼうレモンサラダ	ごぼう キャベツ にんにく とうもろこし(冷凍) レモン果汁 うすくちしょうゆ 上白糖 白こしょう 白ワイン エッグゲア	20 20 10 7 1 1 2 2 3	パンネのクリーム煮	パンネ オリーブ油 鶏若鶏肉モモ(皮付き) ショルダーベーコン とうもろこし缶詰(クリーム) にんにく 玉葱 ほうれんそう にんにく ぶなしめじ 綿実油 コンソメ	22 1 20 10 18 15 30 15 15 15 2	こまつなともやしの和え物	こまつな もやし にんにく 上白糖 こいくちしょうゆ	25 30 15 1 2	5月9日(金) ポークチキンミンチカツ	〈原材料〉 豚肉、鶏肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料 〈衣〉パン粉、バター粉、増粘剤、水	〈表示対象アレルゲン〉 小麦粉、豚肉、鶏肉、大豆						
りんご(缶詰)	りんご(缶詰)	40	キャベツのサラダ	キャベツ きゅうり 赤ピーマン オリーブ油 白ワインピネガー 上白糖 赤みそ うすくちしょうゆ 食塩 白こしょう 粒入りマスタード	30 20 10 1 2 1 2 2 1 170	豆腐とわかめのみそ汁	絹ごし豆腐 カットわかめ 玉葱 だいこん えのきたけ 赤みそ 白みそ りしりこんぶ 削り節 水	20 20 20 20 8 4 3 170	5月28日(水) 春巻き	〈原材料〉 野菜(キャベツ)、野菜(たまねぎ)、野菜(にんにく)、野菜(根深ねぎ)、豚肉、難消化性デキストリン、はるさめ、しょうゆ、ポークオイル、グラニュー糖、植物油、ポークミートペースト、ひじき、おろししょうが、食塩、オイスターソース、酵母エキス、乾燥パン酵母、香辛料、皮(小麦粉)、皮(植物油)、皮(みりん)、皮(還元水あめ)、加工デンプン、ピロリン酸鉄、増粘多糖類、乳化剤、調味料(アミノ酸等)	〈表示対象アレルゲン〉 豚肉、小麦、ゼラチン、ごま、大豆						
エネルギー	803 kcal	たんばく質	31 g	脂質	22 g	エネルギー	735 kcal	たんばく質	26 g	脂質	16 g	エネルギー	727 kcal	たんばく質	35 g	脂質	18 g

※使用量は、小数点以下を切り捨てて表示しています。